

À La Carte Menu

SIGNATURE APPETIZER

薪火で燻したまぐろのタルタル

京都平飼い卵、黒門市場伊勢屋つけもの、パルミジャーノ、トリュフ

¥ 7,000

Wood Smoked Tuna Tartare

Kyoto Free Range Egg, Kuromon Market Iseya Tsukemono, Parmigiano, Truffle

100%国産 瀬戸内キャビア 15g

京都平飼い卵、自家製ブリニ、神戸弓削牧場フレッシュチーズ

¥ 18,000

100% Domestic Setouchi Caviar 15g

Kyoto Free Range Egg, Homemade Blinis, Kobe Yuge Farm Fresh Cheese

STARTER

イサキの薫焼き、和歌山県産じゃばら

松の実、フェンネル、セミドライブルーベリー

¥ 3,500

Straw Grilled Grunt, Wakayama Jabala Citrus

Pine Nuts, Fennel, Semi Dried Blueberry

薪焼きにした貝類、淡路島産ライム

山菜、セージのグリーンタブレ

¥ 3,500

Wood Grilled Shellfish, Awaji Island Lime

Wild Vegetables, Sage Green Taboulé

丹波黒鶏胸肉、アスパラガスのマリネ

熟成バルサミコ酢、春の豆、ミント

¥ 3,500

Tamba Black Chicken Breast, Marinated Asparagus

Aged Balsamic Vinegar, Spring Beans, Mint

関西近郊野菜のサラダ、ローカルファームビーツのビネグレット

ビーガンストラッチャ、キヌア

¥ 3,000

Kansai Local Vegetables Salad, Local Beetroot Vinaigrette

Vegan Stracciatella, Quinoa

WOOD GRILLED

カナディアンロブスター	300g	¥ 6,200	600g	¥ 12,000
Canadian Lobster				
本日のマーケットフィッシュ				¥ 4,500
Today's Market Fish				
本マグロのレアグリル				¥ 6,000
Rare Grilled Bluefin Tuna				
サステナブルサーモン				¥ 4,500
Sustainable Salmon				
大阪産犬鳴ポークショルダーステーキ				¥ 5,500
Osaka Inunaki Pork Shoulder Steak				
和歌山県産みかん鶏もも肉				¥ 5,000
Wakayama Whole Chicken Thigh				

SIGNATURE GRILLED BEEF

本日の熟成ビーフ 200g				¥ 7,000
Today's Aged Beef 200g				

WOOD GRILLED BEEF SELECTION

本日のセレクション国産牛 サーロイン 200g				¥ 8,500
Today's Selection of Domestic Beef Sirloin 200g				
本日のセレクション国産牛 ファイル 200g				¥ 10,000
Today's Selection of Domestic Beef Fillet 200g				
本日のセレクション和牛ファイル 200g				¥ 18,000
Today's Selection of Wagyu Beef Fillet 200g				

Choice of Sauce

淡路玉葱のソース / 大阪ハニーマスタードソース / 薪焼きトマトフォンデュ
赤ワインソース / スパイシーチミチュリ
Awaji Onion Sauce / Osaka Honey Mustard Sauce / Wood Grilled Tomato Fondue
Red Wine Sauce / Spicy Chimichurri

SIDE DISH

大阪産ミニトマトアマメイドとハーブのロースト				¥ 1,200
Roasted Osaka Mini Tomato Amamade and Herbs				
京都キノコ革命オイスターマッシュルーム				¥ 1,200
Kyoto Kinoko Kakumei Oyster Mushroom				
ハンドカットスモークフライドポテト				¥ 1,200
Hand Cut Smoky Fried Potato				
シェフのおススメ				¥ 1,200
Chef's Recommendation				

DESSERT

弓削牧場のミルクパンナコッタ

文旦、ディル、ほうじ茶

¥ 2,300

Yuge Farm's Milk Panna Cotta

Pomelo, Dill, Hojicha

デコポンのクレープシュゼット

不知火、バニラ、大阪ハニー

¥ 2,300

Dekopon Crepe Suzette

Dekopon, Vanilla, Osaka Honey

さくらスフィア

ストロベリー、宇治抹茶、あずき

¥ 2,300

Sakura Sphere

Strawberry, Uji Matcha, Azuki

ストロベリー、酒粕、和歌山県産ベルガモット

¥ 2,300

Strawberry, Sake Lees, Wakayama Bergamot